



چنیوٹی پلاؤ

اجزاء

بیف اکلو

سیلاچاول اکلو ۲ گھنٹے بھیگے ہوئے

تیل اپاؤ

شملہ مرچ 6 نارمل سائز

ٹماٹر آدھا کلو

نمک ۱ اسپون

چھوٹی ہری مرچ 15 عدد چوپ

املی کا گودا 4 اسپون

ثابت دھیا سونف زیرہ ۱۱ اسیون کٹا ہوا

بگھار کے اجزا

پیاز 2 باریک کٹی ہوئی

ثابت مرجیں 8 عدد 2 عدد ٹکڑے کرلیں

کڑی پتہ 15 عدد

ترکیب

گوشت، شملہ مرچ، ٹماٹر لہسن ادرك پیسٹ اور 2 گلاس پانی

ڈال کر ابالتے رکھدیں یخنی تیار ہوئے پر 1 گلاس پانی بچے

اب اس یخنی میں کٹا دھنیا، سونف اور زیرہ شامل کریں

اب پیاز کڑی پتہ اور ثابت مرچ کا 1 پاؤ کھی میں پگھار بنائیں

اور یخنی میں ملادیں

چاولیں 6 اسپون نمک ڈالکر ہاف بوائٹل کریں اور اب تھہ
لگائیں

یخنی پر چوپ ہری مرچیں اور املی کا گودا شامل کریں پھر
چاول ڈالیں اور ڈھکنا ڈھک کر آنچ تیز کرکے یخنی خشک کریں
اور 15 منٹ دم دیدیں۔ چنیوٹی پلاو تیار ہے

نمک چکھ لیجیئے گا بعد میں شامل نہیں ہو پائیگا

03466293728

03009382322

